

Harmonie verschiedener Käsesorten mit Most, Obstweingetränken und Edelbränden

Käse			Moste		Edelbrände
Geschmackswelt	Untergruppe	Sortenbeispiele	Geschmacksrichtung	Sortenbeispiele	
mild-fein	Friskäse	Topfen, Gervais, Bojar Aufstriche, Rollino Mostviertler Schofkas Schaf- u Ziegenfrischkäse	jung mild oder halbmild halbsüß	junge Moste z.B. Gödnmost, Godnmost, Jungspund z.B. Schweizer Wasserbirne, Speckbirne halbsüße Obstperlweine	Beeren- oder Steinobstbrände
	Schnittkäse	Gouda, Schlossdamer Bergbaron Traungold	jung mild oder halbmild	junge Moste z.B. Gödnmost, Godnmost, Jungspund z.B. Apfel-Birnen-Cuvee, Jonagold, Grüne Winawitzbirne	Birnenbrände
gschmackig	Weichkäse mit Weißschimmel	Brie, Camambert auch aus Schaf- oder Ziegenmilch	mild oder halbmild eher trocken	z.B. Rote Pichlbirne ("Fraubirn"), Kronprinz Rudolf, Amstettner Mostbirne, trockener Obstschaumwein	Obst-Hefe-Brände Nusslkör + Nussbrot
	Schnittkäse	Chorherrenkäse Amadeus Moosbacher	mild oder halbmild eher trocken	z.B. Gelbmostler, Stieglbirne Lavantaler Bananenapfel, Elstar	Birnenbrände
würzig - kräftig	Weichkäse mit Rotkultur	Kaisertaler, St. Severin Schlierbacher Schlosskäse, Roter Mönch mit Birne Rote Ziege, Rotes Schaf	kräftig oder resch halbsüß	z.B. Grüne Pichlbirne, Rosenhofbirne, Braeburn	Obst-Hefe-Brände
	Schnittkäse mit Rotkultur	St. Patron, Mondseer Jerome, Mostkäse, Dachsteiner	kräftig oder resch eher trocken	z.B. Landlbirne, Birnen-Cuvee, Brünnerling, Topaz, Boskoop	Obst-Trester-Brände
	Hartkäse	Emmentaler, Bergkäse	kräftig oder resch mit etwas Restzucker	z.B. Apfel- oder Birnencuvee, Dorschbirne	holzfassgelagerte Brände
	Parmesan	Asmonte ev. Apfel mit Holzfass-Ausbau	sehr kräftig eher trocken		holzfassgelagerte Brände
	Edelschimmelkäse	Österkron, Gorgonzola Dolce bianca, Dolce Blu, Kracher	perlfrisch süß	Zider, süße Obstperlweine Obstdessertweine , z.B. Mostello	Beerenbrände